



413310S-2024



安阳市广味源食品有限公司企业标准

Q/AGS 0002S-2024

半固态复合调味料

2024-12-30 发布

2024-12-30 实施

安阳市广味源食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市广味源食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：安阳市广味源食品有限公司。

本标准起草人：郝军伟、李洪伟。

本标准自发布实施日起替代 Q/AGS 0002S-2023（备案号：412048S-2023）。

H N

Q B

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、生活饮用水、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、花生酱、郫县豆瓣酱、豆豉、蚕豆、酸菜、金瓜、黄贡椒、鲜辣椒、白砂糖、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、腐乳、黄灯笼辣椒酱、辣椒酱、小米辣、咖喱粉、调味料酒、蚝油、泡姜、泡椒、香菇、香辛料【黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、花椒、麻椒、藤椒、大葱、草果、月桂叶（香叶）、豆蔻、山奈、丁香、姜、桂皮、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、芹菜籽、香菜、香菜籽、姜黄、山柰、白胡椒中的一种或几种】、白芷、孜然、牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉、猪骨、鸡骨、牛骨、羊骨、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油中的一种或几种）、小麦粉、麦芽糖浆、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糊精、人造黄油、洋葱、大豆膳食纤维、鸡蛋、全蛋液、蛋黄液、小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、藕淀粉中的一种或几种）、椰子粉、芥末（粉碎）、香菇、松茸、草菇、杏鲍菇、牛肝菌、茶树菇、桂花蜜酱、槐花酱、野韭菜花、酵母抽提物中的几种为主要原料，添加芝麻、花生、葵花籽、冰糖、黄酒、芝麻油、鸡精调味料、酸水解植物蛋白调味液中的几种；添加或不添加香菇、平菇、胡萝卜、梅干菜、莴笋、黄豆、南瓜、玉米、苹果、橙子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、橘子、菠萝、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、山楂、猕猴桃、蜜桃、香菇素蚝油、松茸素蚝油、蚝汁（蚝、水、食用盐）、猪骨原汤、鸡骨原汤、猪骨粉、猪肉膏、鸡骨提取物、鸡粉调味料、鸡肉提取物、牛肉提取物、香菇提取物、虾米、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、调味料酒、米酒、食用酒精、蜂蜜、蚝油、香菇浓缩汁、浓缩海带汁、浓缩草莓汁、浓缩番茄汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、菠萝浓缩汁、浓缩橘子汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩牛油果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、单，双甘油脂肪酸酯、辣椒油树脂、焦糖色、柠檬酸、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、柠檬黄、日落黄、姜黄素、栀子黄、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、海藻糖、甘草酸铵、甘草酸一钾、山梨糖醇、赤藓糖醇、胭脂红、胭脂虫红、红曲红、赤藓红、诱惑红、辣椒红、萝卜红、红曲红、红曲米、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、冰醋酸（冰乙酸）、 β -胡萝卜素、双乙酸钠、食用香精（鸡骨浓香风味香精、猪骨浓香风味香精、牛肉味香精、羊肉味香精、牛肉膏香精、羊肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉味膏状香精）中的一种或几种，经过预处理或不处理、调配、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据添加原辅料不同，可分为即食半固态复合调味料，非即食半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.4 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠应符合 GB 1886.305 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.13 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.14 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.15 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.16 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.24 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.25 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.26 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.28 环己氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.29 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.30 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.31 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.32 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

- 2.1.33 鲜辣椒、黄贡椒、金瓜、香菇、野韭菜花应新鲜、无污染、无虫蛀、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.34 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.36 乙酰化双淀粉磷酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.37 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.38 香辛料（黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、花椒、麻椒、藤椒、大葱、草果、月桂叶（香叶）、豆蔻、山奈、丁香、姜、桂皮、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、芹菜籽、香菜、香菜籽、姜黄、山柰、白胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.39 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.40 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.41 食用香精（鸡骨浓香风味香精、猪骨浓香风味香精、牛肉味香精、羊肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.43 牛肉、牛骨应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.44 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.45 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.46 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.47 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.48 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.49 蚝油、香菇素蚝油、松茸素蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.50 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.51 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.52 鸡肉、鸡骨应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.53 羊肉、羊骨、猪肉、猪骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.54 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.55 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.56 葵花籽应符合 GB/T 11764 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.57 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.58 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.59 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.60 赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.61 诱惑红应符合 GB 1886.222 的规定。

- 2.1.62 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.63 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.64 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.65 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.66 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.67 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 3.1.68 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.69 冰醋酸（冰乙酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.70 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.71 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.72 酸菜、泡姜、泡椒、小米辣应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.73 蚕豆应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.74 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.75 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.76 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.77 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.88 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.89 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.90 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.91 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.92 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.93 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.94 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.95 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.96 胭脂红应符合 GB 1886.220 的规定。
- 2.1.97 香菇、松茸、草菇、杏鲍菇、牛肝菌、茶树菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.98 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.99 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.100 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.101 人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.102 黄灯笼辣椒酱、辣椒酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.104 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.105 鸡蛋、全蛋液、蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.106 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.107 食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、藕淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.108 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.109 芥末应符合 GB/T 32730 的规定
- 2.1.110 猪骨原汤、鸡骨原汤、猪骨粉、猪肉膏、鸡骨提取物、鸡肉提取物、牛肉提取物、香菇提取物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.111 香菇浓缩汁、浓缩海带汁、浓缩草莓汁、浓缩番茄汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、菠萝浓缩汁、浓缩橘子汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩牛油果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁应符合 GB/T 31121 和 GB 17325 的规定。
- 2.1.112 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.113 甘草酸铵应符合 GB 1886.242 的规定。
- 2.1.114 甘草酸一钾应符合 GB 1886.240 的规定。
- 2.1.115 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.116 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定
- 2.1.117 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.118 栀子黄应符合 GB 7912 的规定
- 2.1.119 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.120 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.121 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.122 苹果、山楂、草莓、蓝莓、葡萄、猕猴桃、酸梅、蜜桃应符合 NY/T 844 的规定。
- 2.1.123 橘子、橙子、柚子应符合 NY/T 426 的规定。
- 2.1.124 香蕉应符合 GB/T 9827 的规定。
- 2.1.125 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.126 百香果应符合 DB45/T 2100 的规定。
- 2.1.127 芒果应符合 NY/T 492 的规定。
- 2.1.128 牛油果应符合 DB15/T 637 的规定。
- 2.1.129 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.130 桂花蜜酱应符合 GB/T10782 和 GB 14884 的规定。
- 2.1.131 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.132 梅干菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.133 莴笋应符合 DB52/T 488.7 的规定。
- 2.1.134 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。

2.1.135 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定

2.1.136 蚝汁应符合 SB/T 11191 和 GB 10133 的规定

2.1.119 槐花酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.120 野韭菜花应新鲜、无污染、无虫蛀、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	半固态	取适量样品，置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品固有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
^b 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^b 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.140
^a 环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 0.65	GB 5009.97
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜), g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^a 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 日落黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^a 柠檬黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0.1	SN/T 4890
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
胭脂红 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35

胭脂虫红 ^a (以胭脂红酸计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.288
赤藓红 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
诱惑红 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
双乙酸钠 ^a , g/kg	≤	10.0	GB 5009.277
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
3-氯-1,2-丙二醇 ^c , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
注: 1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、a 仅适用于使用该添加剂的产品。 3、b 仅适用于含油型产品; 其中使用发酵型配料(豆酱、面酱、豆豉)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的, 酸价指标不适用。 4、c 仅适用于添加酸水解植物蛋白的产品的检验。 5、同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

2.4 微生物限量

即食类产品、水产调味品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
^b 副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 仅适用于水产调味品。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐。型式检验按国家相关规定执行，

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、生活饮用水、甜面酱、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、花生酱、郫县豆瓣酱、豆豉、蚕豆、酸菜、金瓜、黄贡椒、鲜辣椒、白砂糖、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、腐乳、黄灯笼辣椒酱、辣椒酱、小米辣、咖喱粉、调味料酒、蚝油、泡姜、泡椒、香菇、香辛料【黑胡椒、大蒜、辣椒、八角、小茴香、花椒、麻椒、藤椒、大葱、草果、月桂叶（香叶）、豆蔻、山奈、丁香、姜、桂皮、罗勒叶、牛至（披萨草）、迷迭香、芹菜籽、香菜、香菜籽、姜黄、山柰、白胡椒中的一种或几种】、白芷、孜然、牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉、猪骨、鸡骨、牛骨、羊骨、食用动物油脂（鸡油、牛油、猪油、羊油、鸭油中的一种或几种）、小麦粉、麦芽糖浆、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糊精、人造黄油、洋葱、大豆膳食纤维、鸡蛋、全蛋液、蛋黄液、小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、藕淀粉中的一种或几种）、椰子粉、芥末（粉碎）、香菇、松茸、草菇、杏鲍菇、牛肝菌、茶树菇、桂花蜜酱、槐花酱、野韭菜花、酵母抽提物中的几种为主要原料，添加芝麻、花生、葵花籽、冰糖、黄酒、芝麻油、鸡精调味料、酸水解植物蛋白调味液中的几种；添加或不添加香菇、平菇、胡萝卜、梅干菜、莴笋、黄豆、南瓜、玉米、苹果、橙子、香蕉、柠檬、葡萄、柚子、橘子、菠萝、百香果、草莓、蓝莓、芒果、牛油果、酸梅、山楂、猕猴桃、蜜桃、香菇素蚝油、松茸素蚝油、蚝汁（蚝、水、食用盐）、猪骨原汤、鸡骨原汤、猪骨粉、猪肉膏、鸡骨提取物、鸡粉调味料、鸡肉提取物、牛肉提取物、香菇提取物、虾米、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、调味料酒、米酒、食用酒精、蜂蜜、蚝油、香菇浓缩汁、浓缩海带汁、浓缩草莓汁、浓缩番茄汁、浓缩苹果汁、浓缩柚子汁、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、浓缩蜜桃汁、浓缩猕猴桃汁、浓缩青梅汁、浓缩山楂汁、菠萝浓缩汁、浓缩橘子汁、浓缩芒果汁、浓缩百香果汁、浓缩牛油果汁、浓缩葡萄汁、浓缩香蕉汁、浓缩蓝莓汁、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、DL-苹果酸、单，双甘油脂肪酸酯、辣椒油树脂、焦糖色、柠檬酸、乙酰化二淀粉磷酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、柠檬黄、日落黄、姜黄素、栀子黄、黄原胶、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、三氯蔗糖、海藻糖、甘草酸铵、甘草酸一钾、山梨糖醇、赤藓糖醇、胭脂红、胭脂虫红、红曲红、赤藓红、诱惑红、辣椒红、萝卜红、红曲红、红曲米、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、冰醋酸（冰乙酸）、β-胡萝卜素、双乙酸钠、食用香精（鸡骨浓香风味香精、猪骨浓香风味香精、牛肉味香精、羊肉味香精、牛肉膏香精、羊肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉味膏状香精）中的一种或几种，经过预处理或不处理、调配、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》国家相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市广味源食品有限公司